

企業の大口の利用にも好評！お一人様用オードブル (約18cm×18cm) 各¥1,800

ペットボトルのお茶 (500ml) またはライス付き (※いずれかをお選びいただけます)



(お一人様用)
洋食オードブル

- チキンソテー 大根おろしソース
- ポークジンジャー〜アップル風味〜
- 白身魚のベルシャード ラタトゥイユ添え
- 豚バラキムチ炒め
- パーコンとキノコのキッシュ
- 肉団子トマト&バジルソース
- 蒸し海老と温野菜のバーニャ・カウダ
- エスカベッシュ
- 蒸し鶏のチョップドサラダ



(お一人様用)
和食オードブル

- 茸おろし和え
- 若鶏唐揚げ
- 自家製さつま揚げ 生姜佃煮
- 天婦羅 海老 南瓜
- 玉子焼き 甘海老甘露煮
- 豚ロース葱味噌焼き
- 香の物 柴漬け 梅干し 沢庵
- 五目御飯 錦糸
- 旬魚揚げ煮

※掲載商品のお引渡し期間：1月4日(水)～2月28日(火)

TAKEOUT Fiesta

2023. 1-2

Hotel Buena Vista ToGo Menu Information
ホテルブエナビスタテイクアウト商品総合案内
テイクアウトフィエスタ



6つのキッチンから
ホテルブエナビスタの味をお届け

- ★ ラ・カフェテラサ
- ★ 聖紫花
- ★ 宴会ダイニング
- ★ 深志楼
- ★ ソルプレーサ
- ★ パセオ

ホテル正面玄関前にお車を停めて商品をお受取りいただけます。



NEW!

SORPRESA
FRENCH RESTAURANT
フランス料理 ソルプレーサ

ソルプレーサ 冬のキャンプ飯

ソロキャンプのお供にはもちろん
真空パックで使い方がいろいろ

- ① 骨付き羊肉のローズマリーマリネ (1本 約800g) ¥7,300
- ② ソルプレーサ自慢のピヤベース (2人前) ¥2,500
- ③ ハーブでマリネした国産鶏もも肉 (1枚 約260g) ¥1,500

1月9日(月・祝)～2月28日(火)

営業日(金・土・日・祝日)の3日前15時までに要予約

洋 和 中 プレミアムおもてなし弁当

新たな食事スタイルのご提案
洋・和・中の料理長が仕上げる二段弁当でワンランク上のおもてなしを

各 4,000 円

3日前15時までに要予約

更なる特別感を演出
貴社名入りオリジナル封筒紙お付けいたします

西洋料理弁当

① 壹の重

ビーフステーキ 和風おろしソース
豚ヒレカツ ビリヤニトマトサルサ
チキンオムライス デミグラスソース
白身魚のハーブ焼き〜柑橘のアクセント〜

② 貳の重

エスカベッシュ
パテ・ド・カンパーニュ
サーモンのムニエルクリームソース掛け
鴨コース(低温ロティ〜鴨胸スモークの香り〜
サーモンとチーズのマリネ
豚バラトマトフライ
豚メンタツタのバルミコソース
ソーセージとポテトのアーヒージョ
和牛スネ肉の炭火焼込み赤ワインソース

日本料理弁当

① 壹の重

鯖刺身焼き
豚ロース炙り焼き はじかみ 丸十
天麩羅 (海老・鳥賊・常念草・青唐)
おすし焼き 五目御飯 錦糸玉子

② 貳の重

玉子焼き 甘海老甘露煮 椎茸
彩野菜の相模和え 旬魚南蛮漬
鶏つくね照り煮 牛モモロースト
煮びん里芋人参香の物 糠炒飯頭

中国料理弁当

① 壹の重

大海老の山葵炒め
牛肉のオイスターソース炒め
海鮮チキン
白身魚の山葵 蟹肉餡かけ

② 貳の重

豚肉の冷製胡麻ソース掛け
ごぼうと山クラゲの和え物 合鴨肉の煙製
紋甲イカの衣揚げ甘酢合え
鶏のから揚げ 山椒風味
ベビーホタテのチリソース 胡麻団子
海鮮入り焼売 桜色焼売

レストラン自慢の味とおもてなしを上質なお重スタイルで 各¥5,500

料亭 深志楼 FUKASHIRO

深志楼特選弁当

3日前15時までに要予約

＜壹段目＞
八寸 黒豆密煮 蕨田舎煮
出汁巻き玉子 寒鯛アーモンド揚げ
抹茶海菜刺し 妻もの一式
強肴 信州プレミアム牛葱味噌焼き 万能葱
焼物 赤魚塩焼焼き 紅茶鴨スモーク 蓮根甘酢漬

＜貳段目＞
煮物 オレイン豚角煮 梅麩 辛子 青菜
揚げ物 河豚唐揚げ 獅子唐 檸檬
食事 蟹炊き込み御飯 三つ葉
香の物 三種盛合せ

料亭 聖紫花 Chinese Restaurant SEIJIKA

聖紫花満彩弁当

3日前15時までに要予約

＜壹段目＞
くらげの冷菜
ローストポーク 香味ソース掛け
鶏の炙り焼き
白身魚の蒸し物 フカヒレあん掛け

＜貳段目＞
大海老のX.O 醤油炒め
牛肉のオイスターソース炒め
紋甲イカのチリソース
海鮮炒飯

料亭 深志楼 FUKASHIRO 令和伍年 開運恵方巻き

料亭 深志楼の料理長が今年も自信をもってお届け
贅沢な恵方巻きで開運と無病息災を

【ご予約優先】 恵方巻き販売期間 2月1日(水)～2月3日(金) 11:00～17:00
※ ご予約・商品お引渡しは ホテルショップ&ベストリー「パセオ」まで 0263-37-0771

セット購入がお得! 2本以上ご購入で1本あたり ¥1,100 (2本 ¥2,200 3本 ¥3,300) 限定各100本

限定各5本

限定1本!

令和伍年 開運恵方巻き 各¥1,200

令和伍年 特選 恵方巻き 各¥10,000

ホテルブエナビスタ開業31周年記念恵方巻き 令和伍年 開運 伍萬圓恵方巻き ¥50,000

海苔はすべて城下町松本旧北深志の総鎮守岡宮神社で祈禱したものを使用いたします。 直径 約5cm×長さ 約19cm

こだわりの厳選食材をふんだんに使い 金箔を貫注に集めたスペシャルな恵方巻きが登場!

① 信州アルプス牛の牛すき煮恵方巻き
② 鯖づくし恵方巻き
③ 海鮮サラダ恵方巻き

① 黒毛和牛恵方巻き
② 海鮮伍種恵方巻き

昨年話題だった純金箔恵方巻きが今年さらには開運力アップ! 金箔を纏った海苔と、銀箔を纏った銀シャリで厳選高級食材を惜しみなく巻き込みました。

【お渡し時間】 11:00～20:00 ※お引渡し場所をご予約時にご案内いたします

※食材は季節により仕入れが変わるため、メニュー内容が一部変更となる場合がございます。 ※表示価格には、税金が含まれています。
※レジ袋をご利用のお客様には1枚1円にて販売いたしますのでお申し付けいただけますようお願いいたします。ご理解とご協力の程宜しくお願いいたします。

前日 15 時までに要予約 ご注文は 1 個から承ります
※ソルプレーサ・深志楼・カフェテラサの一部商品、プレミアムおもてなし弁当は 3 日前 15 時までに要予約

配達には各商品 10 個から承ります 松本市・安曇野市・塩尻市 他地域もご相談ください
※配達ご希望の場合は、3 日前までに要予約

ご予約・お問合せ (宴会予約直通) 専用予約フォーム
0263-37-0888
【電話受付時間 10:00～19:00】
または専用予約フォームから



ALPICO HOTELS
アルピコホテルズ株式会社

HOTEL BUENA VISTA

ブッフェレストランの雰囲気をご一緒に



前日 15 時までにご予約 ご注文は 1 個から承ります
※ソルプレーサ・深志楼・カフェテラサの一部商品・プレミアムおもてなし弁当は 3 日前 15 時までにご予約

組合せイメージ



大人気

20種類のメニューからお好みの6種類を組合わせて あなただけのスペシャルを！

ラ・カフェテラサ カスタマイズオードブル (4~5人前・直径35cm) ¥5,000



- ①ビーフステーキ ガーリックソース
- ②ローストビーフ オニオンソース
- ③デミグラス煮込み ミニハンバーグ
- ④ポークソテー グレイビーソース
- ⑤ポークピカタ
- ⑥ポークジンジャー
- ⑦チキンソテー トマトソース
- ⑧チキンのディアブル風
- ⑨タンドリーチキン
- ⑩有頭海老のグリル バジルソース
- ⑪海老とフロッキーのアービージョ
- ⑫海老フライ タルタルソース
- ⑬サーモンニエル レモンソース
- ⑭カプレーゼ
- ⑮彩り野菜のラタトゥイユ
- ⑯ジューシー グリルフランク
- ⑰フライドポテト & チキン
- ⑱スモークサーモン マリネ
- ⑳生ハム & ポテトサラダ
- ㉑ペンネアラビアータ&ソーセージ

洋食と中国料理 ふたつのレストランの味を一度に楽しめます

ラ・カフェテラサ テイクアウトオードブル

レギュラーサイズ (2~3人前・直径30cm) ¥2,800

ファミリーサイズ (4~5人前・直径35cm) ¥3,800

3日前15時までにご予約

- ビーフステーキ ガーリックソース
- ローストビーフ オレンジソース
- 海老フライ タルタルソース
- ソーセージのジャーマンポテト
- チキン&オニオン
- 白身魚のエスカベッシュ

NEW!

ラ・カフェテラサ&中国レストラン聖紫花 コラボレーション テイクアウト弁当 ¥2,500

1月10日(火)~ 前日15時までにご予約

- 海老2種ソース(チリ・オーロラ) by 聖紫花
- ビーフステーキオニオンソース by カフェテラサ
- 青梗菜とフロッキーのナムル by 聖紫花
- エスカベッシュ(洋風南蛮漬) by カフェテラサ
- 担々パロネーゼソース 水餃子&ペンネ by カフェテラサ & 聖紫花
- 白飯
- 搾菜 by 聖紫花

信州とプロヴァンスの極上のマリアージュ



営業日(金・土・日・祝日)の3日前15時までにご予約



ソルプレーサの鉄板焼きカウンターで黒毛和牛を贅沢に焼き上げました。



有頭海老のセモリナフリット バジルソース ¥1,800
黒毛和牛の焼肉ライスバーガー ¥2,500

鉄板焼き黒毛和牛のビーフカレー ※テイクアウト専用容器でお渡し ライス(約200g)付き ¥3,000

料亭の味わいをご自宅で



3日前15時までにご予約 深志弁当 ¥2,500

- 信州白馬豚角煮 辛子 青菜
- 天麩羅盛合せ (海老・鰻・茄子・獅子唐・南瓜)
- 信州サーモン幽庵焼き
- 出汁巻き玉子 春菊お浸し 金時生姜甘酢漬
- 鰻御飯 山椒 香の物

高級二段弁当 ~ 雅 ~ ¥12,000

- 【段①】 鮑旨煮・姫笹麩・大岩魚幽庵焼き・出汁巻き玉子 薩摩芋密煮・菊花蕪・天婦羅盛合せ・鰻佃煮 鯛の子旨煮・信州牛ステーキ御飯・香の物
 - 【段②】 小鯛姿焼き はじかみ・白身魚南蛮漬・海老旨煮 合鴨スモーク煮・鮭生ハムサラダ・煮穴子と海老の押し寿司
- ※一段セレクトもできます。 【段①】¥8,000 【段②】¥5,000



NEW! 水仙二段弁当 ¥3,300

3日前15時までにご予約

- <一段目>
 - 寒鰯幽庵焼き
 - 黒豆密煮 蓮根甘酢漬
 - 藤田舎煮
 - 出汁巻き玉子
 - 寒鰯竜田揚げ 獅子唐 檸檬
 - 冬大根蜜餞掛け 梅麩 椎茸 白菜 柚子
- <二段目>
 - 信州牛燉煮 豆腐 長葱 白滝 青菜
 - 煮穴子御飯 万能葱 香の物 野沢菜漬

伝統の広東料理をお気軽に



姜葱鮮魷 イカと葱の生姜の炒め ¥1,300
八珍炒飯 五目チャーハン ¥1,300
炒上雑碎 八宝菜 ¥1,450



古老肉 酢豚 ¥1,450
干焼蝦仁 エビのチリソース煮 ¥1,600
海鮮炒麵 海鮮あん掛け焼きそば ¥1,700



聖紫花特選オードブル ¥5,000

- (3~4人前・直径30cm)
- 牛肉のバーベキューソース
 - 大海老のマスタードソース炒め
 - 豚肉の黒酢炒め
 - 2種蒸し点心
 - 鶏肉の唐揚げ オーロラソース
 - イカとベビーホタテの和え物



NEW! 医食同源 聖紫花弁当「梅」 ¥2,000

- 海老とトマトの玉子炒め
- 豚肉の甘味噌炒め
- 2種蒸し点心
- 中国風やしナムル
- 鶏肉の唐揚げ塩タレ和え
- 桜海老と搾菜入りチャーハン
- 香の物

※組合せイメージ

聖紫花 選りすぐり弁当 ¥3,000

- 共通メニュー 5品
- 牛蒡と山クラゲの和え物
 - 海老蒸し餃子
 - 海老入りチャーハン
 - 香の物
- 8品より お好みの 3品のメニュー チョイス
- 牛肉とピーマンの細切り炒め
 - 酢豚
 - 大海老のオーロラソース和え
 - 海老のチリソース炒め
 - 回鍋肉
 - 鶏肉の黒酢ソース炒め
 - 鶏肉のカシューナッツ炒め
 - イカと葱生姜の炒め

※複数個ご注文の際は3品のチョイスは統一とさせていただきます。

【お渡し時間】 11:00 ~ 20:00 ※お引渡し場所はご予約時にご案内いたします。

※食材は季節により仕入れが変わるため、メニュー内容が一部変更となる場合がございます。 ※表示価格には、税金が含まれています。 ※レジ袋をご利用のお客様には1枚1円にて販売いたしますのでお申し付けいただきますようお願いいたします。ご理解とご協力の程宜しくお願いいたします。

前日 15 時までにご予約 ご注文は 1 個から承ります

※ソルプレーサ・深志楼・カフェテラサの一部商品・プレミアムおもてなし弁当は 3 日前 15 時までにご予約

配達各商品10個から承ります 松本市・安曇野市・塩尻市 他地域もご相談ください ※配達ご希望の場合は、3日前までにご予約

ご予約・お問合せ(宴会予約直通) 専用予約フォーム

0263-37-0888

【電話受付時間 10:00 ~ 19:00】 または専用予約フォームから



ホテルブエナビスタ オリジナルアイテムは オンラインショップで

Hotel Shop & Pastry PASEO

ホテルショップ&パストリー「パセオ」

Takeout Afternoon Tea テイクアウト アフタヌーンティー

3日前までにご予約 ¥5,000

ラ・カフェテラサで大人気のアフタヌーンティー。そんな喫茶タイムの楽しい雰囲気をブエナビスタカラーのボックスに詰わせてご自宅でお楽しみいただけるセットです。

- ◆セット内容(2名様分)
- 1段目(写真上) 焼き菓子7種詰合せ
- 2段目(写真右) クロワッサンサンド2種 コールスロー、ピクルス
- 3段目(写真左) プティガトー4種、マカロン、プティタルト、なめらかミニプリン
- ティーバッグ5種類(各1個)、ドリップコーヒーバッグ1種類(2個)

※画像はイメージです。 ※ラ・カフェテラサで提供しているアフタヌーンティーの内容とは異なります。